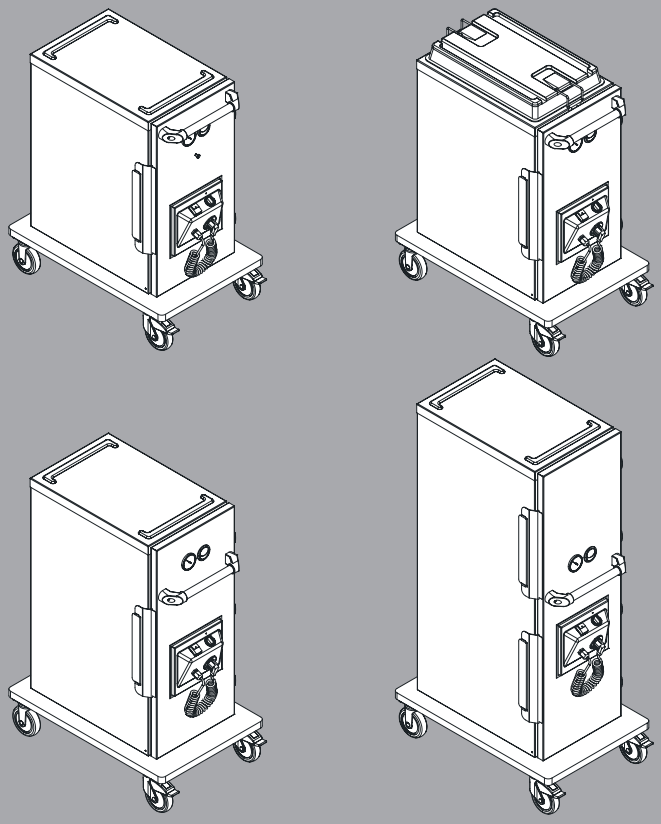
BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM EDELSTAHL, BEHEIZT BLT 820 EB/820 EBTF/ 1020 EB/1220 EB

Betriebsanleitung

Allgemeines

Copyright

Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Produktdokumentation

Original-Betriebsanleitung; Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

☞ Wichtiger **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.

i **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.

↳ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.

✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.

➨ **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Geräteausführung XYZ

Ein derart gekennzeichneter Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Geräteausführung** oder Geräteoption.

Warnhinweise

⚠ **Signalwort!**

Art und Quelle der Gefahr
Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.
➨ Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt
Einsatzzweck . . . 1
Einsatzbedingungen . . . 1
Produktmerkmale . . . 1
Standardausführung . . . 2
Optionen/Zubehör . . . 2

Sicherheit
Allgemeines . . . 3
Zu diesem Produkt . . . 3
Transport . . . 3
Inbetriebnahme . . . 3
Bedienung und Betrieb . . . 4
Außerbetriebnahme . . . 6
Reinigung und Pflege . . . 6
Wartung . . . 7
Reparatur . . . 7
Normen und Richtlinien . . . 7
Produktkennzeichnung . . . 7

Transport
Transportschäden prüfen/abwickeln . . . 8
Lieferumfang . . . 8
Auspacken . . . 9
Verpackungsmaterial entsorgen . . . 9

Inbetriebnahme
Betriebsvoraussetzungen . . . 9
Gerät anschließen . . . 9

Bedienung und Betrieb
Geräteübersicht . . . 10
Temperatur-Regelung – Übersicht . . . 12
Soll-Temperatur einstellen . . . 12
Gerätetür öffnen . . . 12
Gerätetür schließen . . . 14
Gerät vorheizen . . . 14
Gerät beschicken . . . 15
Gerät an neuen Standort bringen . . . 16
Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen . . . 17
Speisen warmhalten . . . 18
Feuchtigkeit im Geräteinnenraum regulieren . . . 18
Speisen kühlhalten . . . 20
Speisen entnehmen . . . 20
Gerät zur Speisenausgabe verwenden . . . 21

Außerbetriebnahme
Gerät außer Betrieb nehmen . . . 23

Hilfe im Problemfall
Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht – keine Netzspannung im Gerät . . . 24
Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten . . . 24
Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Geräteinnenraum bleibt kalt . . . 24
Korrosion an Edelstahlteilen . . . 25
Gerät ist äußerlich beschädigt . . . 25

Reinigung und Pflege
Edelstahl . . . 26
Reinigungsintervall . . . 26
Reinigungsmethoden . . . 26

Reinigungsmittel . . . 26
Gerät reinigen . . . 27
Gerätetür aushängen . . . 28
Umluftheizmodul ausbauen . . . 29
Umluftheizmodul einbauen . . . 30
Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen . . . 30

Wartung
Gerät regelmäßig warten lassen . . . 32
Türdichtung kontrollieren . . . 32
Gummidichtung des Gerätedeckels kontrollieren . . . 32
Gummidichtung des Gerätedeckels mit Gummipflegemittel behandeln . . . 32
Radfeststeller kontrollieren . . . 32
Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen . . . 32
Anschlusskabel und Netzstecker prüfen . . . 32

Reparatur
Befugte Personen . . . 33
Defekt-Beschreibung . . . 33
Ersatzteile . . . 34
Adresse . . . 34

Entsorgung
Gerät entsorgen . . . 35

Technische Daten
Allgemeine Daten . . . 36
Elektrische Daten . . . 36
Umwelt . . . 37

Bestellangaben
BLT 820 EB . . . 37
BLT 820 EBTF . . . 37
BLT 1020 EB . . . 37
BLT 1220 EB . . . 37
Betriebsanleitung . . . 37

Zubehör
Gastronormbehälter . . . 37
Einschubrahmen . . . 37
Auflagestege . . . 37
Eutektische Platten . . . 37
Menükarten für BLANCOTHERM Edelstahl . . . 37
BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch . . . 37
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH . . . 37

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt ist für folgende Einsatzzwecke konstruiert:

- Warmhalten von Speisen in Gastronormbehältern
- Transportieren von Speisen in Gastronormbehältern
- Speisenausgabe (nur BLANCOTHERM 820 EBTF)
- Kühlhalten von Speisen in Gastronormbehältern – in Kombination mit eutektischen Platten (Kühlakkus)

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt ist nicht geeignet zum Aufheizen oder Zubereiten von Speisen.

Der BLANCOTHERM Edelstahl darf ausschließlich zur Lagerung und zum Transport von Lebensmitteln in Behältnissen verwendet werden.

Lagerung und Transport von brennbaren oder Lebensmittel nachteilig beeinflussenden Gütern ist nicht zulässig.

Das Umluftheizmodul darf nur in eingebautem Zustand in Kombination mit dem BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt betrieben werden.

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen

Umgebung

Das Gerät darf bei einer Umgebungstemperatur von +15 °C bis +32 °C und normaler Luftfeuchtigkeit (ohne Betauung) betrieben werden.

Einweisung Dritter

Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale

Allgemein

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Der Gerätekorpus ist doppelwandig und isoliert.

Der Innenraum enthält je nach Modell 11, 14 bzw. 20 Paar tiefgezogene Auflagesicken.

Die an der Rückwand befindlichen Prägungen garantieren ein gleichmäßiges Zirkulieren der Heißluft bei der Bestückung mit Gastronormbehältern.

Die Gerätefront wird durch eine doppelwandige isolierte Gerätetür geschlossen. Die bei Bedarf abnehmbare Gerätetür ist mit einem Spannverschluss bzw. zwei Spannverschlüssen versehen.

Unterhalb der Gerätetür befindet sich eine Kondensatauffangrinne.

Bedienung und Betrieb

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt kann mit Gastronormbehältern GN 1/1 beschickt werden. Mittels Einschubrahmen und Auflagestegen (Zubehör) lassen sich auch deren Unterteilungen einsetzen.

In der Gerätetür befindet sich ein entnehmbares Umluftheizmodul.
Das Umluftheizmodul enthält ein Netzkabel mit Netzstecker, einen Ein-/Ausschalter zum Starten und Beenden des Warmhaltebetriebs sowie einen separaten Temperatur-Regler.

Die Temperatur-Regelung beruht auf einem mechanischen Kapillarrohr-Thermostat.

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über einen Drehregler stufenlos eingestellt werden. Die Maximalstellung “10” entspricht einer Temperatur von ca. +90 °C.

Die Innenraumtemperatur kann von außen auf einer analogen Temperaturanzeige abgelesen werden. Die Feuchtigkeit im Innenraum lässt sich durch einen Klappenmechanismus regulieren.

Ein Sicherheits-Schiebegriff ermöglicht eine einfache Fortbewegung des Geräts auf zwei Bock- und zwei Lenkrollen mit Radfeststellern. Stabile Stoßecken schützen vor Beschädigung.

Die Ausführungen des BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt unterscheiden sich in folgenden Merkmalen:

BLANCOTHERM 820 EB

- Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)
- Frontlader

BLANCOTHERM 820 EBFT

- Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)
- Top- und Frontlader (Speisentransport mit zusätzlicher Ausgabeoption)

BLANCOTHERM 1020 EB

- Aufnahme von maximal 3 Gastronormbehältern GN 1/1-200 und 1 Gastronormbehälter GN 1/1-100 (Beispiel)
- Frontlader

BLANCOTHERM 1220 EB

- Aufnahme von maximal 5 Gastronormbehältern GN 1/1-200 (Beispiel)
- Frontlader

Standardausführung

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt ist standardmäßig wie folgt ausgestattet:

- Umlaufende Stoßschutzleiste
- Zwei Lenkrollen und zwei Bockrollen aus Kunststoff, die Lenkrollen mit Radfeststeller

Optionen/Zubehör

Der BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich:

- Menükartenhalterung
- Rollenausführung in unterschiedlichen Materialien

Sicherheit

Allgemeines

Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Betriebsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Betriebsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Betriebsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienpersonal jederzeit zugänglich ist.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Betriebsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Gerät von allen vier Seiten gegen Verrutschen sichern.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern.

Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Eine Transportsicherung nur mit den Radfeststellern ist nicht ausreichend.

Inbetriebnahme

Standort

Gerät nie neben Geräten mit starker Dampfentwicklung betreiben (z. B. Spülmaschine). Die Dämpfe können zur Betauung des Geräts führen.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Inbetriebnahme nach Lagerung

Wenn das Gerät von einem kalten Lagerraum in eine Küche gebracht wird, schlägt sich die in der Raumluft enthaltene Feuchtigkeit auf der Oberfläche und im Inneren des Geräts nieder.

Durch den Feuchtigkeitsfilm entsteht bei angeschlossenem Gerät die Gefahr eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlags.

Das Gerät erst betreiben, wenn es Raumtemperatur angenommen hat.

Netzanschluss

Die auf dem Typenschild des Umluftheizmoduls angegebene Netzspannung und Netzfrequenz müssen mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Isolierung des Netzkabels oder der Netzstecker beschädigt ist.

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ein- oder ausstecken. Ansonsten kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

Zum Ausstecken nur am Netzstecker-Gehäuse ziehen.

Bedienung und Betrieb

Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar die Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Gerät stets mit den Radfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Gerät nur mit geschlossener Gerätetür betreiben. Das Gerät darf nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen geöffnet werden.

Gastronormbehälter stets mit Deckel abdecken.

Betrieb des Umluftheizmoduls

Das Umluftheizmodul darf nur in eingebautem Zustand in Kombination mit dem BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt betrieben werden.

Gastronormbehälter mit flüssigen Speisen

Überschwappende und aus dem Gerät laufende Speisen können Verbrühungen verursachen. Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen. Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

Beschickung

Gerät nur mit abgedeckelten Gastronormbehältern beschicken.

Im Gerät eingesetzte Gastronormbehälter müssen bis zu einer Temperatur von mindestens +100 °C hitzebeständig sein. Beispielsweise dürfen keine Gastronormbehälter aus Polycarbonat verwendet werden.

Um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden, Gerät bei Teilbeschickung von unten nach oben beschicken.

Die in den technischen Daten angegebenen Gewichtsobergrenzen bei der Zuladung dürfen nicht überschritten werden.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten vor dem Aufheizen des Geräts und während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen.

Belastungsfähigkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 50 kg Flächenlast belasten.

Heißes Umluftheizmodul, heiße Geräteteile, Gegenstände und Speisen

Das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gegenstände (z. B. Gastronormbehälter) werden bei Betrieb heiß (bis ca. +90 °C) und können Verbrennungen verursachen. Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

Die warmgehaltenen Speisen können Verbrühungen verursachen.

Warme Geräteaußenseite

Die Geräteaußenseite wird bei Betrieb warm.

Keine wärmeempfindlichen Gegenstände oder Speisen auf die Geräteoberseite stellen.

Heißer Wasserdampf

BLANCOTHERM 820 EBTF

Wenn beim Warmhalten von Speisen der Deckel vom Gerät abgenommen wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht. Beim Abnehmen des Deckels Schutzhandschuhe tragen und ausreichend Abstand vom Gerät halten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warmhalten von Speisen sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Einschlussgefahr von Kindern

Leere Geräte vor Kindern sichern. Kinder, die in leere Geräte klettern, können sich nicht selbst befreien, wenn die Gerätetür von außen verriegelt wird. Leere Geräte mit der Gerätetür-Seite vor eine Wand stellen oder in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen oder das Gerät kann kippen.

Gerätetür während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Gastronormbehälter aus dem Gerät rutschen.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überbelastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Radfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Gerät immer mit zwei Händen am Rohr des Schiebegriffs schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) schieben.

Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Radfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen ein unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Das Gerät ist im Stand kippsicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung kleiner 10° befahren.

Außerbetriebnahme

Ziehen des Netzsteckers

Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät ziehen. Ansonsten kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Der Geräteinnenkorpus erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung H 1.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Wenn das Gerät mit einer Niederdruck-Wasserbrause oder mit einem Wasserschlauch mit offenem Ende gereinigt werden soll, muss das Umluftheizmodul vorher ausgebaut werden.

Reinigungsmittel für Kunststoffteile

Keine Scheuermittel verwenden. Scheuermittel verkratzen die Oberfläche.

Keines der folgenden Reinigungsmittel verwenden (Materialschäden!):

- Ethanol, Isopropanol und höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

Netzstecker

Vor dem Reinigen des Geräts den Netzstecker ziehen. In das Umluftheizmodul eindringendes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen. In diesem Fall besteht Gefahr durch elektrischen Schlag.

Reinigungswasser

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräteinnenraums entfernen.

Heißes Umluftheizmodul, heiße Geräteteile und Gegenstände

Das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und die darin befindlichen Gegenstände werden bei Betrieb heiß (Verbrennungsgefahr!). Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.

Wartung

Radfeststeller

Radfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Bremswirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit

Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker

Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Reparaturen während der Gewährleistung müssen vor Durchführung BLANCO angezeigt und von BLANCO genehmigt werden.

Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

Austausch von Komponenten der Geräteelektrik

Komponenten der Geräteelektrik (z. B. Schalter, Netzkabel, etc.) dürfen nur von fachkundigen Personen (z. B. Elektro-Fachkraft) gegen Teile gleicher Spezifikation ausgetauscht werden.

Normen und Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Typenschild versehen. Beim Entfernen des Typenschilds erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).

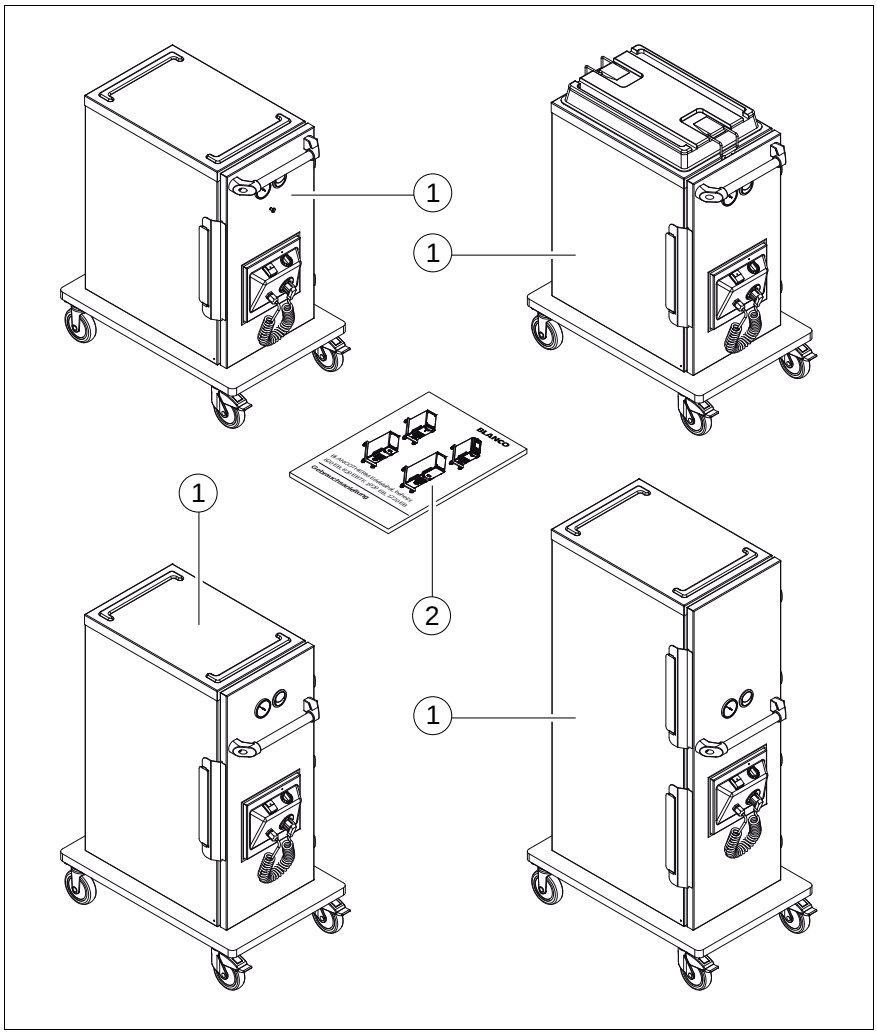
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei BLANCO reklamieren.

  – oder –

  Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an BLANCO zurückgeben.

☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



(1) BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt:
BLT 820 EB, BLT 820 EBTF, BLT 1020 EB, BLT 1220 EB

(2) Betriebsanleitung

Der genaue Lieferumfang und die Ausführung des Geräts ist den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

- ➥ Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- ➥ Lieferumfang prüfen.
- ➥ Eventuell vorhandene Schutzfolien im Geräteinnenraum und außen am Gerät entfernen.

Verpackungsmaterial entsorgen

☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.

- ➥ Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Inbetriebnahme

Betriebsvoraussetzungen

- ✓ Gerät hat Raumtemperatur angenommen und ist trocken
- ✓ Gerät weist keine bekannten Defekte oder sichtbaren Schäden auf
- ✓ Umluftheizmodul ist korrekt eingebaut

Gerät anschließen

☞ BLANCO empfiehlt, das Gerät an eine mit einer Fehlerstrom Schutzeinrichtung (FI-Schalter) ausgestattete Netzsteckdose anzuschließen.

⚠ Vorsicht!

Sachschaden!
Wenn das Gerät nicht für die vorliegende Netzspannung oder Netzfrequenz ausgelegt ist, kann die Geräteelektrik beschädigt werden.

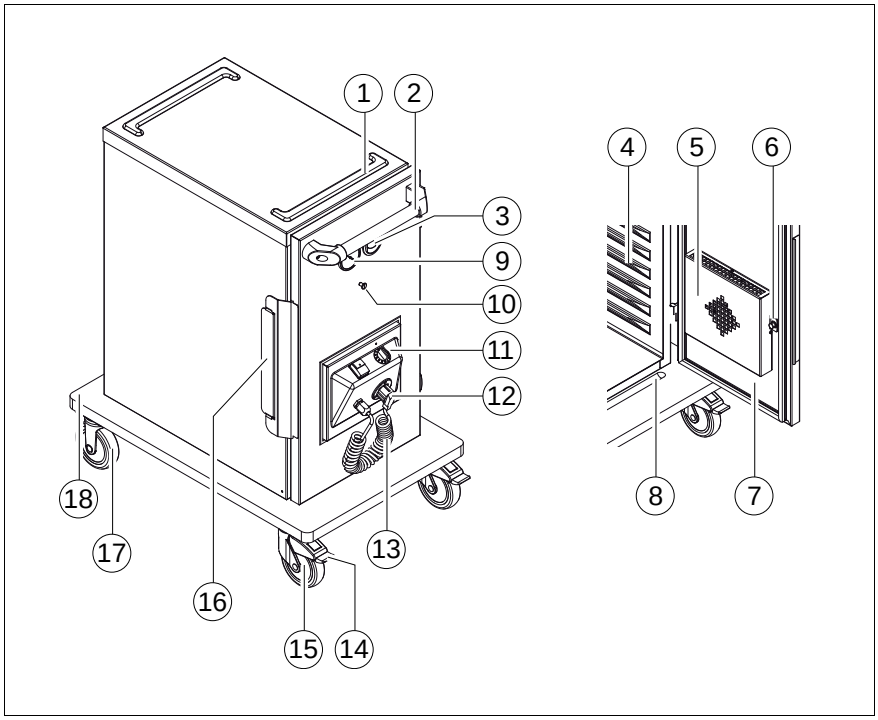
- ➥ Vor dem Anschließen sicherstellen, dass die auf dem Typenschild des Umluftheizmoduls angegebene Netzspannung und Netzfrequenz mit den entsprechenden Werten der Netzsteckdose übereinstimmen.

- ➥ Sicherstellen, dass sich im Innern des Geräts und außen am Gerät keine Schutzfolien befinden.
- ➥ Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum befinden.
- ➥ Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- ➥ Netzstecker in die Steckdose stecken.

Bedienung und Betrieb

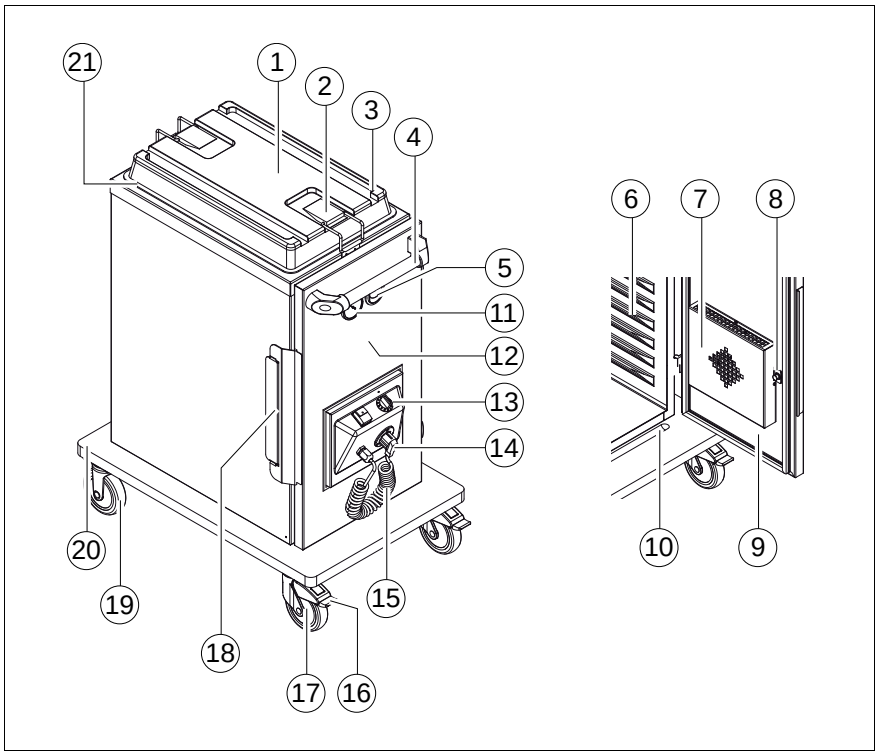
Geräteübersicht

BLT 820 EB/BLT 1020 EB/BLT 1220 EB



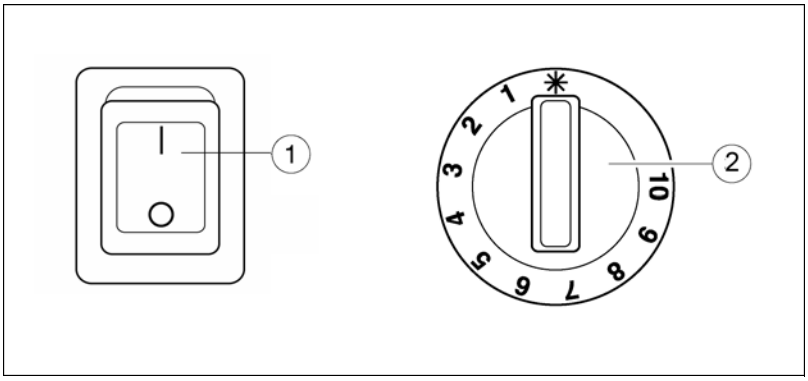
(1) Stapelprägung
(2) Schiebegriff
(3) Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung
(4) Auflagesicke
(5) Umluftheizmodul
(6) Arretierungsknopf des Umluftheizmoduls
(7) Türdichtung
(8) Kondensatauffangrinne
(9) Temperaturanzeige
(10) Menükarten-Halterung (optional)
(11) Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Temperatur-Regler)
(12) Netzsteckerhalterung
(13) Netzkabel mit Netzstecker
(14) Radfeststeller
(15) Lenkrolle
(16) Türverschluss
(17) Bockrolle
(18) Umlaufende Stoßschutzleiste

BLT 820 EBTF



(1) Abnehmbarer Gerätedeckel aus Kunststoff
(2) Verschluss des Gerätedeckels
(3) Stapelprägung
(4) Schiebegriff
(5) Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung
(6) Auflagesicke
(7) Umluftheizmodul
(8) Arretierungsknopf des Umluftheizmoduls
(9) Türdichtung
(10) Kondensatauffangrinne
(11) Temperaturanzeige
(12) Menükarten-Halterung (optional)
(13) Bedienelemente (Ein-/Ausschalter und Temperatur-Regler)
(14) Netzsteckerhalterung
(15) Netzkabel mit Netzstecker
(16) Radfeststeller
(17) Lenkrolle
(18) Türverschluss
(19) Bockrolle
(20) Umlaufende Stoßschutzleiste
(21) Deckeldichtung

Temperatur-Regelung – Übersicht



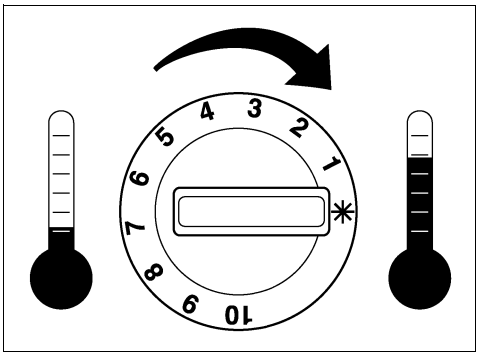
(1) Ein-/Ausschalter
(2) Drehregler zur Einstellung der Soll-Temperatur im Gerät

Die mechanische Temperatur-Regelung beruht auf einem Kapillarrohr-Thermostat.

Die gewünschte Soll-Temperatur im Gerät kann über den Drehregler stufenlos eingestellt werden. Der Einstellwert “10” entspricht einer maximalen Soll-Temperatur von ca. +90 °C.

Soll-Temperatur einstellen

➥ Drehregler des Geräts auf die gewünschte Stufe stellen.



Gerätetür öffnen

✓ Umluftheizmodul ausgeschaltet

⚠ Warnung!

Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!
Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

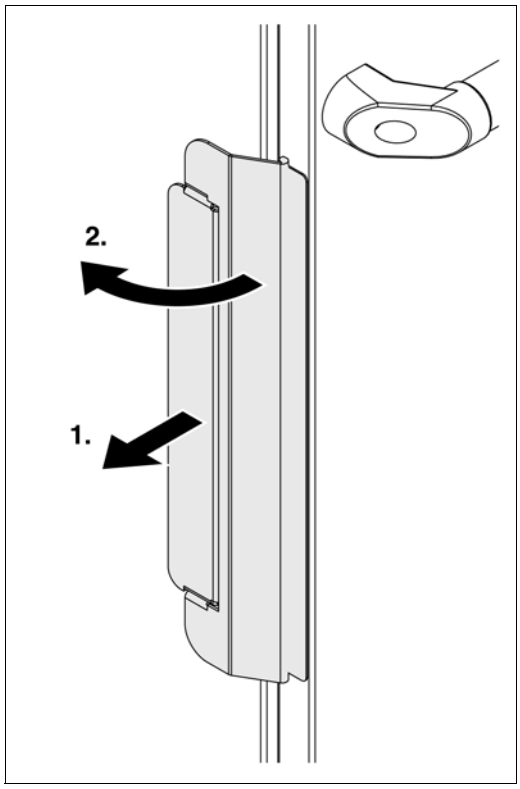
➥ Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

⚠ Warnung!

Heiße flüssige Speisen!
Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

➥ Gastronormbehälter waagrecht halten.
➥ Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

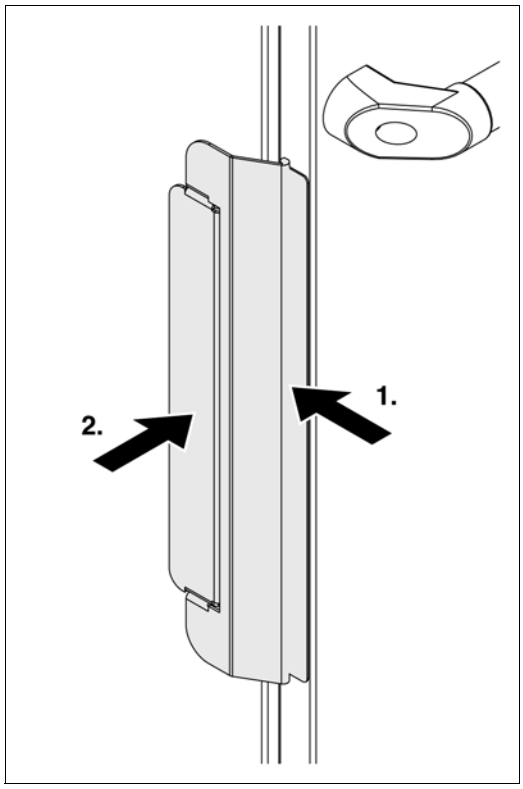
- Spanngriff(e) öffnen (1.) und an die Seitenwand klappen (2.).



- Gerätetür aufklappen.

Gerätetür schließen

- Gerätetür bis vor den Korpus zuklappen.
- Spanngriff(e) einhaken (1.) und schließen (2.).



- Bei Bedarf Umluftheizmodul wieder einschalten.

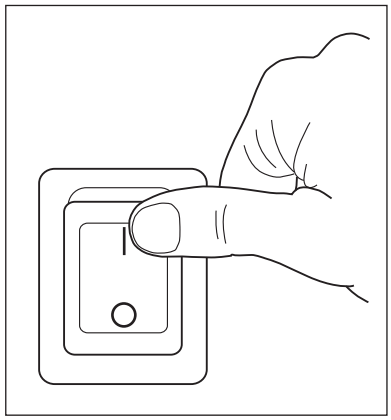
Gerät vorheizen

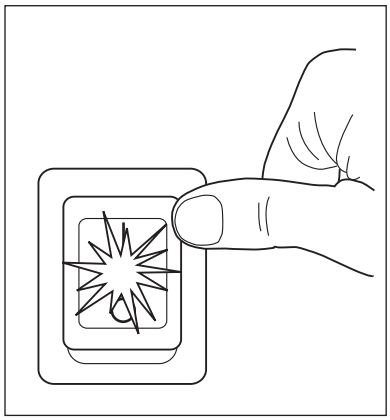
i Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll, muss es mindestens 25 Minuten vorgeheizt werden, bevor es mit Speisen beschickt wird.

✓ Gerätetür geschlossen

- Sicherstellen, dass sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände im Geräteinnenraum oder auf der Geräteoberseite befinden.
- Sicherstellen, dass sich keine eutektischen Platten (Kühlakkus) im Geräteinnenraum befinden.
- Netzstecker in die Steckdose stecken.

➥ Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.
Die Betriebsanzeige-LED leuchtet.





➥ Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
↳ Unterkapitel “Soll-Temperatur einstellen” auf Seite 12.

➥ Gerät mindestens 25 Minuten vorheizen.

Gerät beschicken

☞ Beim Beschicken des Geräts auf ausreichende Beleuchtung achten.

☞ Speisen dürfen ausschließlich in abgedeckten Gastronormbehältern in das Gerät eingebracht werden.

☞ Gastronormbehälter, die mit flüssigen Speisen gefüllt sind, stets mit Dichtungsdeckel verschließen.

✓ Wenn das Gerät zum Warmhalten von Speisen eingesetzt werden soll: Gerät mindestens 25 Minuten vorgeheizt

✓ Speisen zum Warmhalten aufgeheizt bzw. zum Kühlhalten vorgekühlt

✓ Gastronormbehältern abgedeckt (Behälter mit flüssige Speisen mit Dichtungsdeckel)

⚠ Warnung!

Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!
Wenn nur im oberen Bereich des Geräts schwere Gastronormbehälter eingebracht werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

➥ Gerät stets von unten nach oben beschicken.
➥ Bei einer Teilbeschickung nur den unteren Geräteraum beschicken.

⚠ Warnung!

Heißes Umluftheizmodul!
Das Umluftheizmodul wird im Warmhaltebetrieb sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.

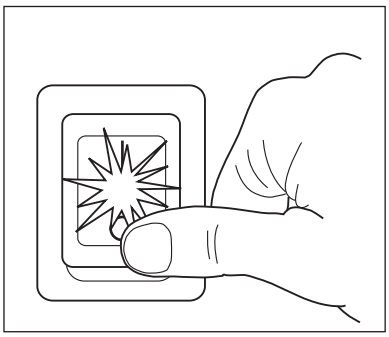
➥ Beim Beschicken direkten Kontakt mit dem Umluftheizmodul vermeiden.

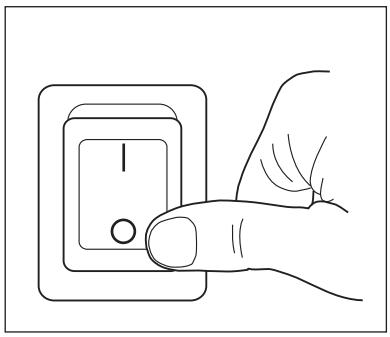
➥ Gerätetür öffnen.
➥ Gastronormbehälter in das Gerät einschieben.
➥ Gerätetür schließen.

Gerät an neuen Standort bringen

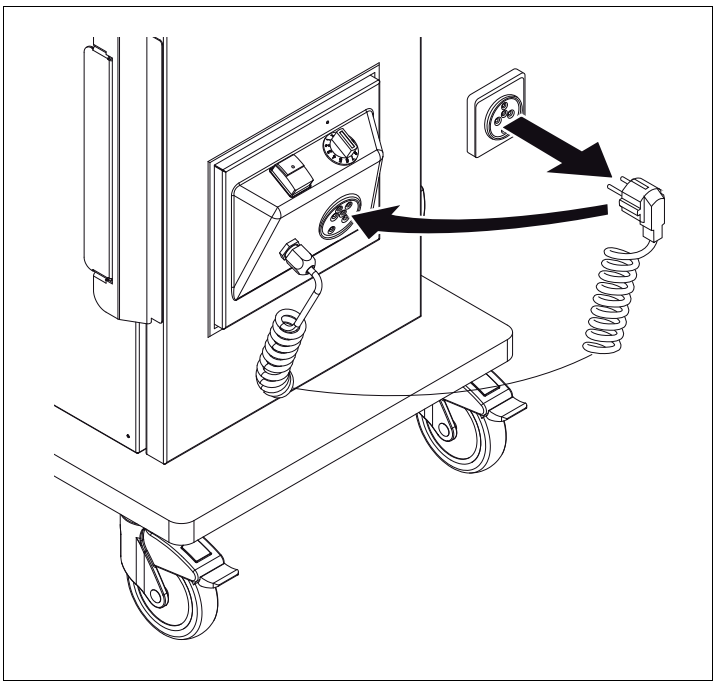
✓ Gerätetür geschlossen

➨ Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.





➨ Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



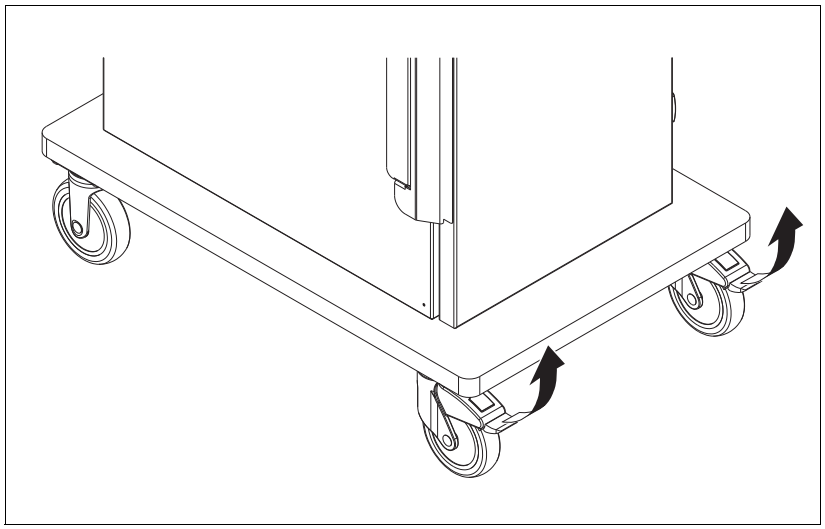
➨ Sicherstellen, dass sich keine Gegenstände auf der Geräteoberseite befinden.

⚠ Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!
Beim Lösen und Arretieren der Radfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

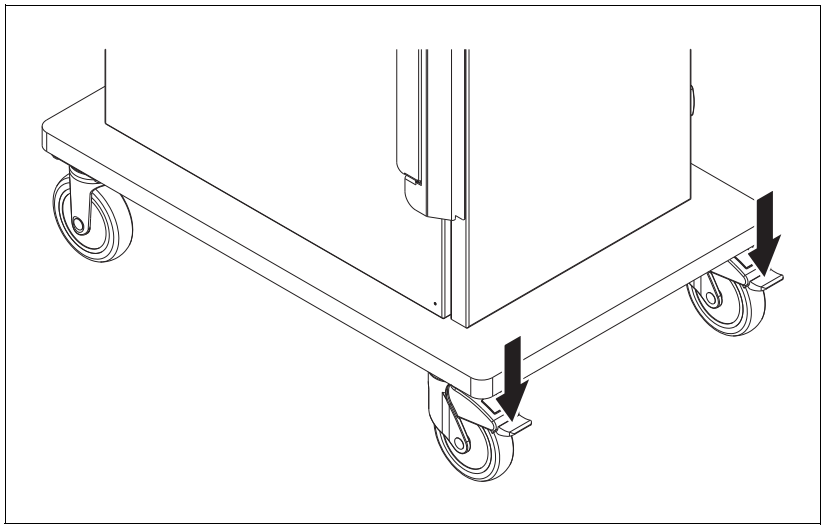
➨ Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen die Radfeststeller und die Stoßecke gerät.

➥ Radfeststeller lösen.



➥ Gerät mit beiden Händen am Rohr des Schiebegriffs vorsichtig an neuen Standort schieben.

➥ Radfeststeller arretieren.



Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen

☞ Alle Hinweise, Voraussetzungen und Handlungsaufforderungen für den Standortwechsel auf ebener Fläche gelten auch für das Fahren über Rampen, Kuhlen und schräge Flächen.

✓ 2 Personen

➥ Zuerst prüfen, ob das Gerät gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.

⚠ Warnung!

Umkippen des Geräts!
Das Gerät kann beim Befahren von schrägen Flächen umkippen.

➥ Gerät niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung >10° fahren.

⚠ Warnung!

Unzureichende Haltewirkung der Radfeststeller!
Auf Rampen ist unter Umständen die Haltewirkung der Radfeststeller nicht gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- ➨ Beim Abstellen des Geräts auf einer Rampe Radfeststeller arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).

Speisen warmhalten

- ✓ Gerät mindestens 25 Minuten vorgeheizt
- ➨ Wenn das Gerät nach dem Vorheizen vom Netz getrennt wurde (z. B. nach Standortwechsel), Netzstecker wieder einstecken und Gerät am Ein-/Ausschalter einschalten.
- ➨ Bei Bedarf die Soll-Temperatur ändern.
  - ↳ Unterkapitel “Soll-Temperatur einstellen” auf Seite 12.
- ➨ Speisen so lange warmhalten, wie gewünscht.

Feuchtigkeit im Geräteinnenraum regulieren

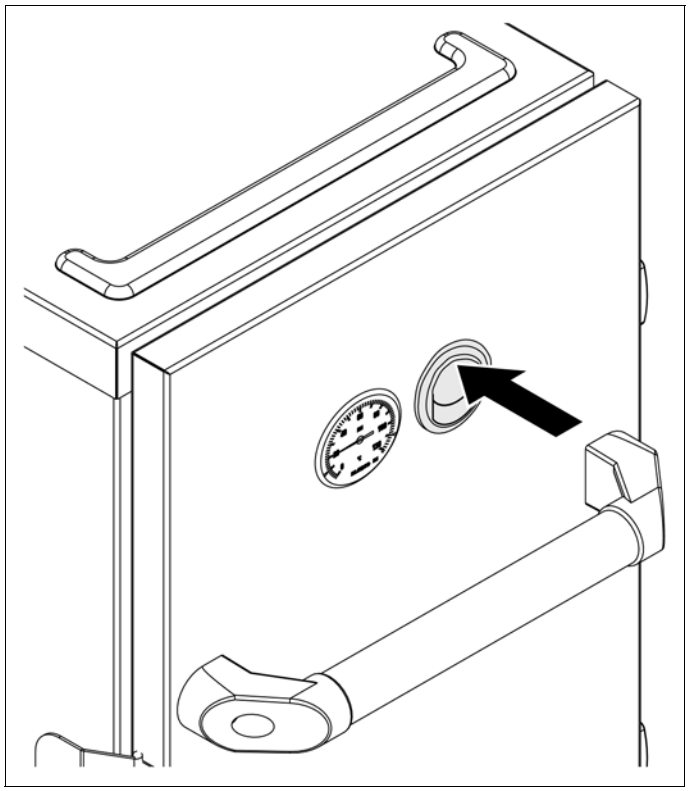
☞ Zur Feuchtigkeitsregulierung des Innenraums befindet sich neben der Temperaturanzeige ein Klappenmechanismus. Die Klappe öffnet sich automatisch, wenn der Innenraum unter erhöhtem Druck steht. Erhöhter Druck kann z. B. entstehen, wenn durch das Warmhalten der Speisen viel Feuchtigkeit verdampft. Die Klappe kann manuell geöffnet werden, um eine optimale Speisenqualität zu erreichen (z. B. für Hähnchen, Pommes frites oder Gemüse).

⚠ Warnung!

Heißer austretender Dampf!
Beim Öffnen der Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung kann heißer Dampf austreten und Verbrennungen verursachen.

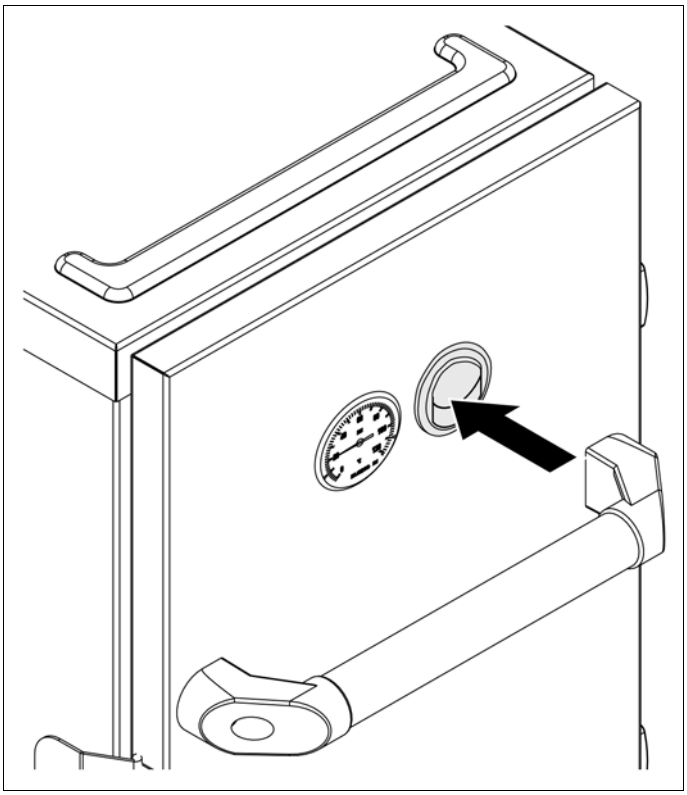
- ➨ Klappe nur mit Topflappen oder Schutzhandschuhen öffnen.
- ➨ Genügend Abstand zur Klappe einhalten.

- Um die Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung zu öffnen, auf die geriffelte Fläche des oberen Klappenelements drücken.



- Klappe so weit öffnen, wie gewünscht.

➨ Um die Klappe zur Feuchtigkeitsregulierung zu schließen, auf den unteren Bereich eines der beiden Klappenelemente drücken.



Speisen kühlhalten

i Der Haupteinsatzzweck des Geräts ist das Warmhalten von Speisen. In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät aber auch zum kurzzeitigen Kühlhalten von vorgekühlten Speisen verwendet werden.

☞ Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.

➨ Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.

➨ Vorgekühlte eutektische Platte/n in das Gerät einschieben.

➨ Gerätetür schließen.

Speisen entnehmen

⚠ Warnung!

Schwerpunktverlagerung zur Geräteoberseite!
Wenn zuerst die unteren Gastronormbehälter aus dem Gerät entnommen werden, verlagert sich der Geräteschwerpunkt nach oben und es besteht die Gefahr, dass das Gerät kippt. Ein kippendes Gerät kann schwere Verletzungen verursachen!

➨ Gerät von oben nach unten entladen.

⚠ Warnung!

Heißes Umluftheizmodul, heißer Geräteinnenraum, heiße Gastronormbehälter!
Im Warmhaltebetrieb werden das Umluftheizmodul, der Geräteinnenraum und darin enthaltene Gastronormbehälter oder andere Gegenstände heiß und können Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen) anfassen.

⚠ Warnung!

Heiße flüssige Speisen!
Flüssige heiße Speisen können über den Rand des Gastronormbehälters fließen und Verbrühungen verursachen.

- Gastronormbehälter stets mit Dichtungsdeckel verschließen.
- Gastronormbehälter waagrecht halten.
- Ruckartige Bewegungen des Gastronormbehälters vermeiden.

- Gerätetür öffnen.
- Gastronormbehälter entnehmen.

☞ Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
↳ Kapitel “Reinigung und Pflege” auf Seite 26.

Gerät zur Speisenausgabe verwenden

BLANCOTHERM 820 EBTF

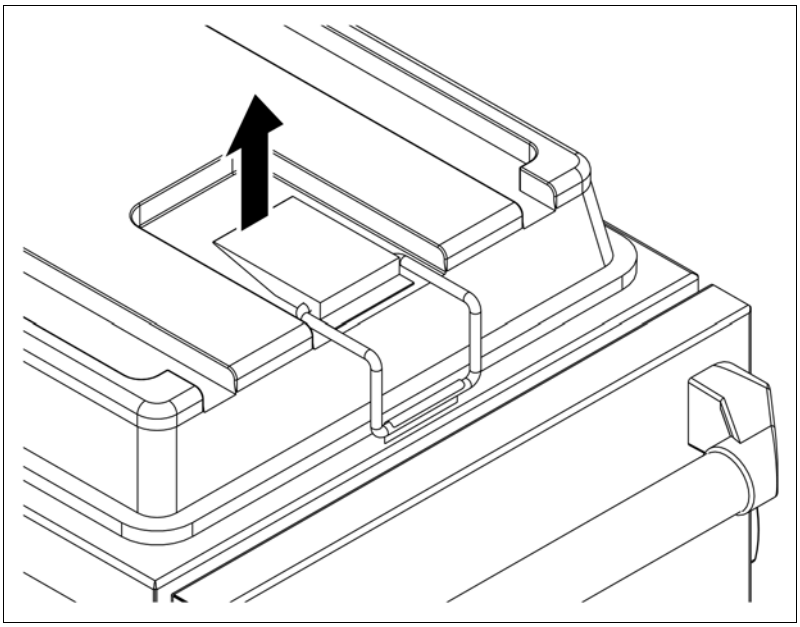
ℹ Der BLT 820 EBTF bietet zusätzlich die Möglichkeit der Speisenausgabe. Hierzu kann der Deckel an der Geräteoberseite entfernt werden.

⚠ Warnung!

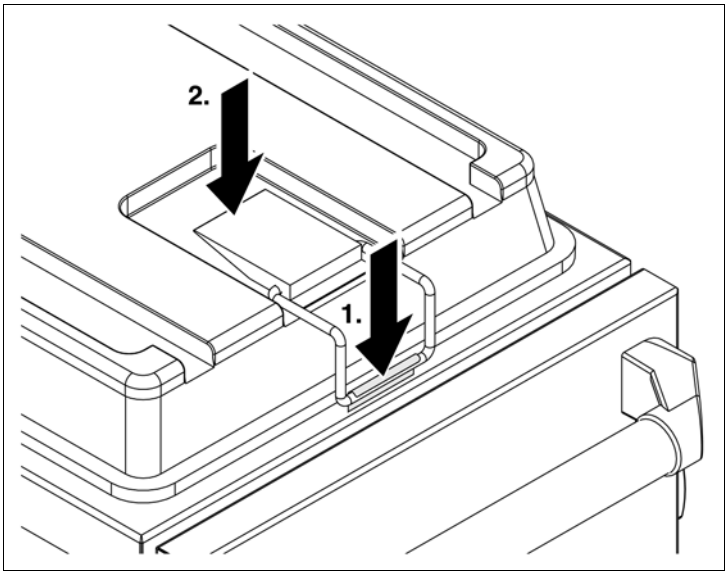
Heißer Wasserdampf!
Wenn beim Warmhalten von Speisen der Deckel vom Gerät abgenommen wird, besteht die Gefahr, dass heißer Wasserdampf entweicht und Verbrühungen verursacht.

- Beim Abnehmen des Deckels Schutzhandschuhe tragen und ausreichend Abstand vom Gerät halten.

- Spanngriffe öffnen.



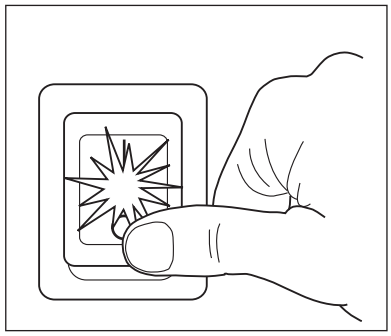
- Gerätedeckel vom Gerät abnehmen.
- Deckel der Gastronnormbehälter entfernen.
- Speisen verteilen.
- Gerätedeckel wieder auf dem Gerät platzieren.
- Spannverschlüsse in die Verschlusslasche am Gerät einhaken (1.) und schließen (2.).

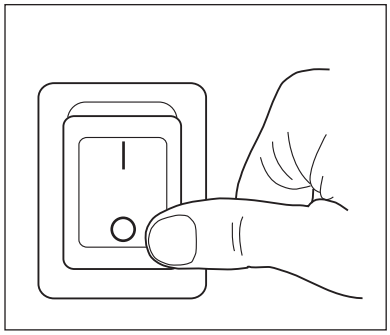


Außerbetriebnahme

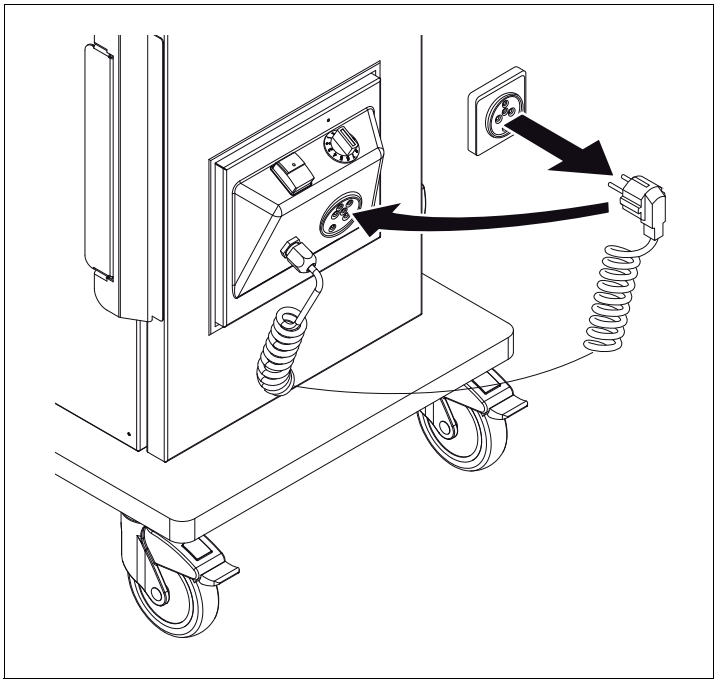
Gerät außer Betrieb nehmen

➠ Gerät am Ein-/Ausschalter ausschalten.
Die Betriebsanzeige-LED erlischt.





➠ Netzstecker ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.



Hilfe im Problemfall

Betriebsanzeige-LED leuchtet nicht – keine Netzspannung im Gerät

Ursache	Maßnahme
Netzstecker ist ausgesteckt.	➨ Netzstecker in die Steckdose stecken.
Netzkabel beschädigt; z. B. Draht gebrochen (auch ohne äußere Beschädigung möglich).	➨ Netzkabel durch eine zur Reparatur befugte Stelle austauschen lassen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.
Bauseitige Sicherung (Haus-Sicherung) defekt.	➨ Bauseitige Sicherung prüfen und ggf. ersetzen.
Geräteelektrik defekt.	➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Speisen werden nicht ausreichend warmgehalten

Ursache	Maßnahme
Speisen zu kalt ins Gerät eingebracht.	➨ Gerät nur mit ausreichend aufgeheizten Speisen beschicken.
Temperatur-Einstellung zu niedrig gewählt.	➨ Höhere Temperatur einstellen. ↳ Unterkapitel “Soll-Temperatur einstellen” auf Seite 12.
Geräteelektrik defekt.	➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.
Der Temperaturbegrenzer des Umluftheizmoduls hat ausgelöst.	➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.

Betriebsanzeige-LED leuchtet, aber Geräteinnenraum bleibt kalt

Ursache	Maßnahme
Geräteelektrik defekt.	➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/Pflege.	➨ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel “Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen” auf Seite 30. ➨ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkung.	➨ Gerät außer Betrieb nehmen. ↳ Kapitel “Außerbetriebnahme” auf Seite 23. ➨ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➨ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel “Reparatur” auf Seite 33.

Reinigung und Pflege

Edelstahl

Korrosionsbeständigkeit

Die Korrosionsbeständigkeit von rostfreiem Stahl beruht auf dem Vorhandensein einer sogenannten Passivschicht an der Werkstoff-Oberfläche.

Verletzungen der Passivschicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbständig behoben.

Verletzungen der Passivschicht durch chemische Einwirkung reduzierend wirkender (sauerstoffverbrauchender) Stoffe schädigen den Werkstoff. Die Behandlung mit oxidierend wirkenden Säuren kann der Schädigung entgegenwirken.

Zur Aufrechterhaltung der Korrosionsbeständigkeit nachstehende Hinweise zur Reinigung und Pflege beachten.

Reinigungsintervall

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Reinigungsmethoden

Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch.

Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.

Zur Reinigung des Geräteinnenraums sind (bei ausgebautem Umluftheizmodul!) zusätzlich folgende Reinigungsmethoden zugelassen:

- Reinigung mit einer Niederdruck-Wasserbrause
- Wasserschlauch mit offenem Ende

☞ Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

☞ Keine spitzen oder scharfkantigen Gegenstände zur Reinigung verwenden.

Reinigungsmittel

Edelstahloberflächen

⚠ **Vorsicht!**

Materialschaden!

Der Kontakt von nichtrostendem Stahl mit folgenden Stoffen kann Korrosion verursachen:

– konzentrierte Säuren, Halogene (Chloride, Bromide, Jodide) und deren Salze sowie Gewürze
– Säuredämpfe, die sich z. B. beim Fliesenlegen entwickeln
– Berührung mit Fremdmetall
– Berührung mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser.

Unter Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten kann ebenfalls – wegen des fehlenden Luftzutritts – Korrosion entstehen.

➨ Kontakt mit konzentrierten Säuren, Halogenen und deren Salzen, Gewürzen, Fremdmetall, Eisen oder eisenhaltigen Stoffen vermeiden. Ggf. mit einem in klarem Wasser gespülten Tuch nachwischen.
➨ Oberfläche des nichtrostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere nicht durch andere Metalle.
➨ Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH
- Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.

Kunststoffoberflächen

⚠ Vorsicht!

Materialschaden!
Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel verkratzen die Oberfläche. Nachstehende Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen schädigen ebenfalls die Oberfläche:
– Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
– Aceton
– Reinigungsbenzin
– Terpentin
– Essigsäureester

➥ Keine Edelstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.
➥ Keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Gerät reinigen

⚠ Warnung!

In das Umluftheizmodul eindringendes Wasser!
Wenn das Gerät bei eingebautem Umluftheizmodul mit einer Niederdruck-Wasserbrause oder einem Schlauch mit offenem Ende gereinigt wird, kann in das Umluftheizmodul Wasser eindringen. In diesem Fall besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags, wenn das Umluftheizmodul wieder an das Stromnetz angeschlossen wird.

➥ Vor der Reinigung des Geräts mit einer Niederdruck-Wasserbrause oder einem Schlauch, Umluftheizmodul ausbauen.

⚠ Vorsicht!

Rutschgefahr!
Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser auf den Boden gelangt, besteht Rutschgefahr.

➥ Auf den Boden gelangtes Wasser vollständig aufwischen.

➥ Netzstecker aus der Steckdose ziehen und in die Netzstecker-Halterung stecken.

↳ Kapitel “Außerbetriebnahme” auf Seite 23.

➥ Sicherstellen, dass der Geräteinnenraum und das Umluftheizmodul abgekühlt sind.

- Bei Bedarf Gerätetür aushängen.
  ↳ Unterkapitel “Gerätetür aushängen” auf Seite 28.
- Bei Bedarf bzw. zur Reinigung mit einer Niederdruck-Wasserbrause oder einem Schlauch Umluftheizmodul ausbauen.
  ↳ Unterkapitel “Umluftheizmodul ausbauen” auf Seite 29.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit einem in klarem Wasser gespültem, feuchtem Tuch nachwischen und trockenreiben.

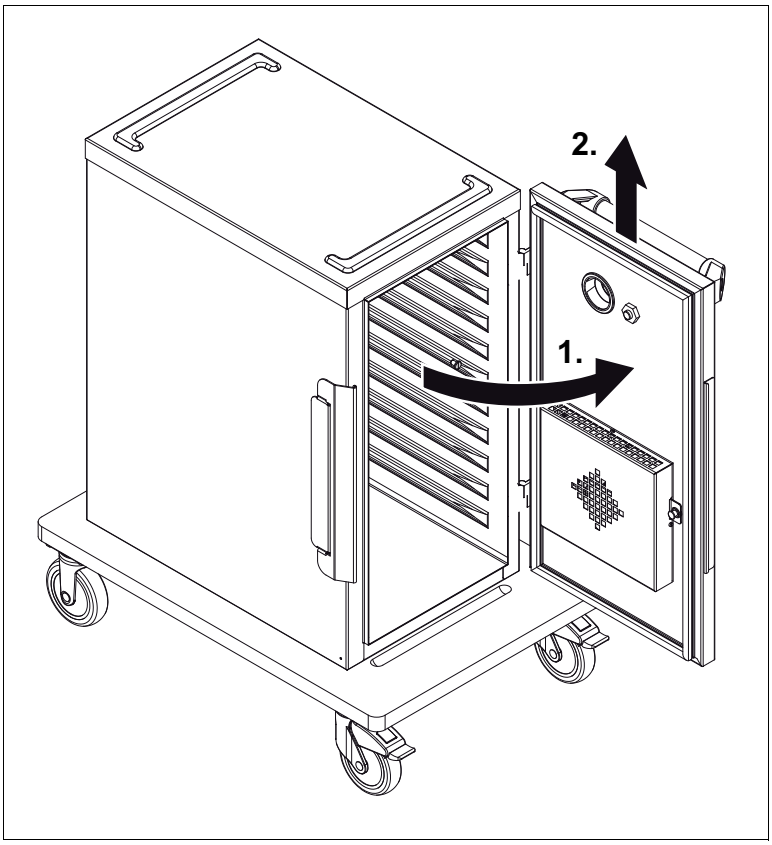
Gerätetür aushängen

☞ Für eine gründliche Reinigung kann die Gerätetür ausgehängt werden.

✓ Gerät ist vom Netz getrennt

✓ Geräteinnenraum und Umluftheizmodul sind abgekühlt

- Spannverschluss der Gerätetür öffnen.
- Gerätetür ca. 90° aufklappen (1.), nach oben schieben (2.) und am Scharnier aushängen.



Umluftheizmodul ausbauen

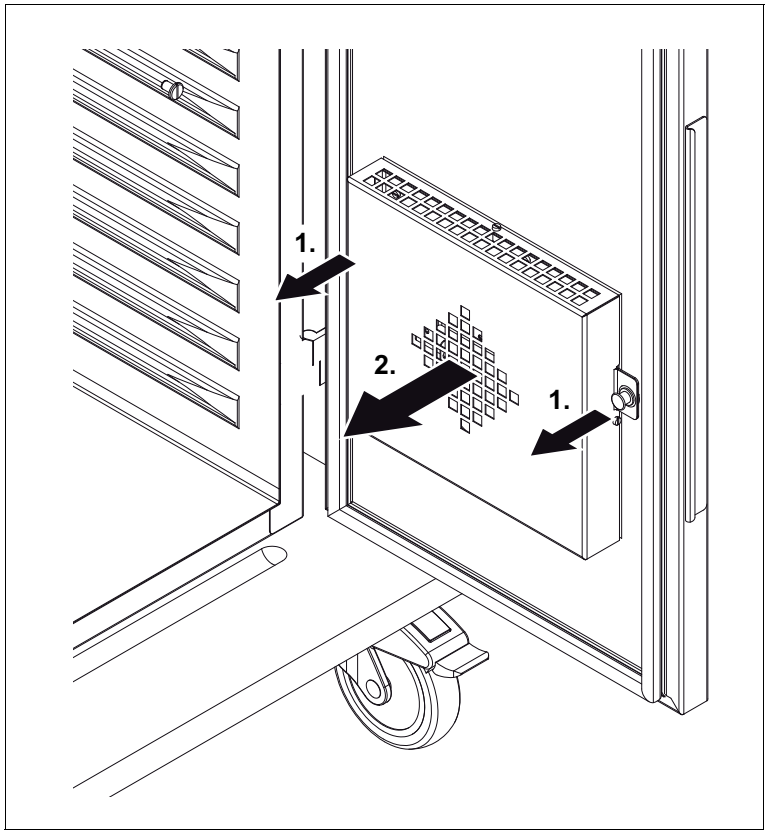
☞ Für eine gründliche Reinigung kann das Umluftheizmodul ausgebaut werden.

✓ Gerät ist vom Netz getrennt

✓ Geräteinnenraum und Umluftheizmodul sind abgekühlt

✓ Gerätetür ist geöffnet

➨ Arretierungsknöpfe bis zum Anschlag herausziehen (1.) und Umluftheizmodul aus der Gerätetür herausnehmen (2.).

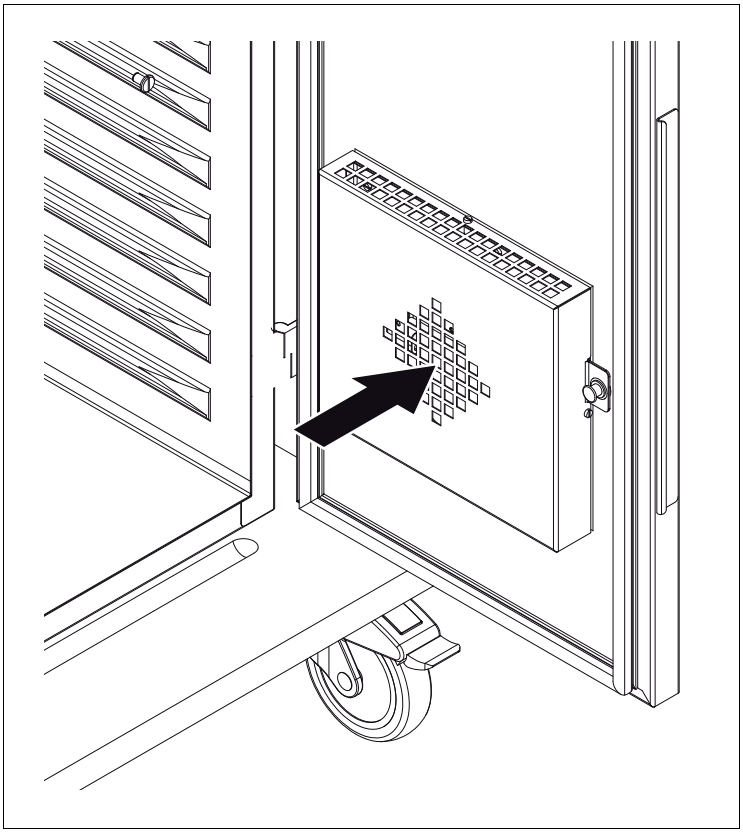


Umluftheizmodul einbauen

✓ Umluftheizmodul ist vom Netz getrennt

✓ Gerätetür ist geöffnet

➨ Umluftheizmodul in die Öffnung an der Gerätetür einsetzen und beide Arretierungsknöpfe einrasten lassen.



Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

➨ Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.

➨ Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

i Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).

☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

⚠ Warnung!

Ätzende Stoffe!
Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.

- Sicherstellen, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Korrosionsstellen mit 2-3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
- Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

☞ BLANCO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient allgemein dem Werterhalt.

➥ Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Türdichtung kontrollieren

☞ Die Türdichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.

➥ Türdichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).

➥ Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:

- ✓ Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- ✓ Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- ✓ BLANCO-Service

Gummidichtung des Gerätedeckels kontrollieren

BLANCOTHERM 820 EBTF

☞ Die Deckeldichtung muss regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden.

➥ Deckeldichtung auf Beschädigung prüfen (Sichtprobe).

➥ Im Schadensfall eine der folgenden Stellen beauftragen:

- ✓ Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- ✓ Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- ✓ BLANCO-Service

Gummidichtung des Gerätedeckels mit Gummipflegemittel behandeln

BLANCOTHERM 820 EBTF

➥ Um die Lebensdauer der Gummidichtung des Gerätedeckels zu erhöhen, Gummidichtung regelmäßig (monatlich) mit einem handelsüblichen Gummipflegemittel behandeln.

Radfeststeller kontrollieren

☞ Die Radfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.

➥ Radfeststeller arretieren.

➥ Versuchen, das Gerät mit arretierten Radfeststellern (ohne Gewalt!) fortzubewegen.

➥ Bei unzureichender Feststellwirkung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- ✓ Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- ✓ Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- ✓ BLANCO-Service

Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit durchführen lassen

➥ Mindestens alle 6 Monate eine Wiederholungsprüfung zur elektrischen Sicherheit entsprechend den Normen der Reihe DIN VDE 0701-0702 durch eine Elektro-Fachkraft durchführen lassen.

Anschlusskabel und Netzstecker prüfen

➥ Mindestens alle 6 Monate nach BGV A 3 oder entsprechenden nationalen Vorgaben Anschlusskabel und Netzstecker auf mechanische Beschädigung und Überalterung prüfen.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen (der Austausch des Netzkabels mit eingeschlossen) dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

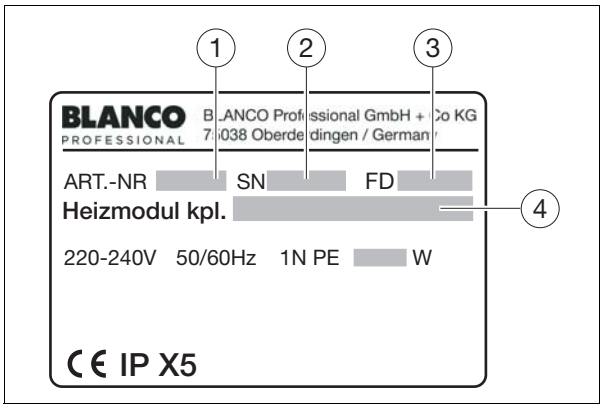
- ✓ Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- ✓ Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- ✓ BLANCO-Service

Defekt-Beschreibung

Auf dem BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt befinden sich zwei Typenschilder. Das eine Typenschild befindet sich auf dem Umluftheizmodul, das andere auf der Geräterückseite. Der BLANCO-Service benötigt zur Störungserfassung folgende Angaben auf den Typenschildern:

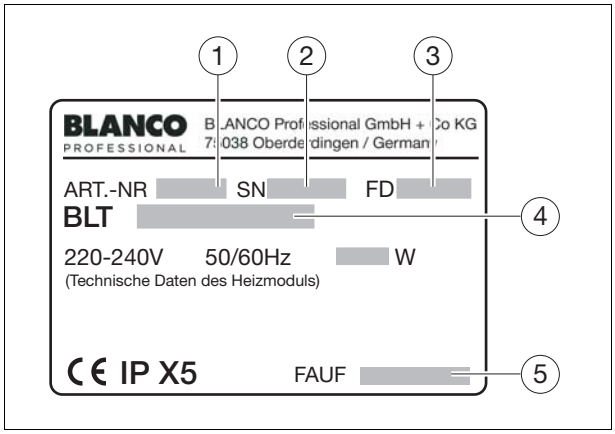
- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Typenschild des Umluftheizmoduls:



(1) Artikelnummer
(2) Seriennummer
(3) Fertigungsdatum
(4) Modell
(5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Typenschild des Gehäuses:



(1) Artikelnummer
(2) Seriennummer
(3) Fertigungsdatum
(4) Modell
(5) Fertigungsauftragsnummer (nicht vorhanden bei Standardausführung)

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

↳ Siehe Service-Informations-System im Internet (www.blanco-professional.de).

Adresse

BLANCO Professional GmbH + Co KG
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail service.pro@blanco.de
Internet www.blanco-professional.de

Entsorgung

Gerät entsorgen

ℹ Bei der Entsorgung eines Elektro- bzw. Elektronik-Altgeräts über den normalen Siedlungsabfall kann von den vorhandenen Inhaltsstoffen des Geräts eine Gefährdung der Umwelt und der menschlichen Gesundheit ausgehen.
Das Gerät darf daher nicht zusammen mit normalem Siedlungsabfall entsorgt werden, sondern muss davon getrennt einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. einem speziellen Entsorgungsfachbetrieb) zugeführt werden.
Als Hinweis auf diesen Sachverhalt ist das Gerät mit dem nebenstehenden Symbol nach EG-Richtlinie 2002/96/EG, Anhang IV gekennzeichnet.
Darüber hinaus sind ggf. weitere spezielle nationale Besonderheiten bei der Entsorgung zu berücksichtigen.

- Gerät vor der Entsorgung (z. B. durch Abschneiden des Netzsteckers) unbrauchbar machen.
- Gerät einer Entsorgungsstelle für Elektrogeräte (z. B. spezieller Entsorgungsfachbetrieb) zuführen.

☞ Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder bei BLANCO-Service erhältlich.

↳ Unterkapitel “Adresse” auf Seite 34.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Abmessungen, Gewicht und Anzahl der Auflagesicken

Modell	L x B x H (in mm)	Gewicht (in kg)	Anzahl der Auflagesickenpaare
BLT 820 EB	540 x 815 x 977	59	11
BLT 820 EBTF	540 x 815 x 1060	61	11
BLT 1020 EB	540 x 815 x 1150	66	14
BLT 1220 EB	540 x 815 x 1495	86	20

Beladungskapazität und Zuladung

Modell	Kapazität (GN-Behälter) – Beispiel	Max. Zuladung in kg
BLT 820 EB	3 x 1/1-200	85
BLT 820 EBTF	3 x 1/1-200	85
BLT 1020 EB	3 x 1/1-200 + 1 x 1/1-100	90
BLT 1220 EB	5 x 1/1-200	130

Temperatur im Innenraum

Ca. +30 °C bis +90 °C

Elektrische Daten

Anschlusswerte

Modell	Spannung	Leistung (maximal)
BLT 820 EB	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	0,38 kW
BLT 820 EBTF	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	0,38 kW
BLT 1020 EB	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	0,38 kW
BLT 1220 EB	220 bis 240 V ~, 50 bis 60 Hz	0,76 kW

Schutzart

IP X5 (Das Umluftheizmodul ist gegen Wasserstrahl geschützt nach DIN EN 60529.)

Umwelt

Umgebungsbedingungen – Betrieb

Temperatur:	+15 °C bis +32 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Umgebungsbedingungen – Lagerung, Transport

Temperatur:	–10 °C bis +40 °C
Relative Luftfeuchtigkeit:	ohne Betauung

Emissionen

Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Werkstoff

Gerätekorpus:	Edelstahl, Polyamid, Polyethylen
Isolierung:	Polyurethan

Bestellangaben

BLT 820 EB	Artikelnummern:	572 516, 572 522, 364 932
BLT 820 EBTF	Artikelnummern:	572 517, 572 523, 364 933
BLT 1020 EB	Artikelnummern:	572 519, 572 524, 364 935
BLT 1220 EB	Artikelnummern:	572 521, 572 525, 572 836, 364 937
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 238

Zubehör

Gastronormbehälter	Artikelnummer:	↳ BLANCO-Preisliste
Einschubrahmen	Artikelnummer:	564 352
Auflagestege	Artikelnummer:	↳ BLANCO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	↳ BLANCO-Preisliste
Menükarten für BLANCOTHERM Edelstahl	Artikelnummer:	572 513
BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895

Normen

DIN 18867-7: Großküchengeräte - Fahrbare Geräte - Speisentransport- und Ausgabewege.

DIN 18865-9: Großküchengeräte - Ausgabeanlagen - Schrankinnenräume in Standard und Hygieneausführung.

DIN EN 60335-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Teil 1: Allgemeine Anforderungen.

DIN EN 60335-2-49: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke; Teil 2: Besondere Anforderungen für elektrische Wärmeschränke für den gewerblichen Gebrauch.

DIN EN 60529: Schutzarten durch Gehäuse (IP-Code).

BGV A 3 (VBG 4): Unfallverhütungsvorschrift für elektrische Anlagen und Betriebsmittel.

BGR 111 (ZH1/37): Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.

DIN EN ISO 9001: BLANCO ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001.

CE

CE-Kennzeichnung: Das Gerät ist in Übereinstimmung mit den Richtlinien 2006/42/EG "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten betreffend Maschinen“ und 2004/108/EG "Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elekttromagnetische Verträglichkeit".

EG (CE) – Konformitätserklärung

Name und Anschrift des Herstellers:	BLANCO Professional GmbH + Co KG Flehinger Straße 59 75038 Oberderdingen
Produktbezeichnung:	Großküchen-Warmhaltegerät
Typenbezeichnung:	BLT 820 EB BLT 820 EBTF BLT 1020 EB BLT 1220 EB

Das bezeichnete Produkt erfüllt die Bestimmung der Richtlinien:

2006/42/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen.

Angewandte harmonisierte Normen:

DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2010-11;	EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+A2+A13+A14:2010
DIN EN 60335-1 / A15 (VDE 0700-1 / A15) :2012-03	EN 60335-1 / A15 :2011
DIN EN 60335-2-49 (VDE 0700-49):2009-04;	EN 60335-2-49:2003+Corr.:2007+A1:2008
DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11;	EN 62233:2008
DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04;	EN 62233 Ber.1:2008
DIN EN ISO 12100:2011	EN ISO 12100:2010

2004/108/EG

Richtlinie des Europäischen Parlaments und des Rats vom 15. Dezember 2004 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

Angewandte harmonisierte Normen:

EN 55014-1:2006-12	EN 61000-3-3:2006-06

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der oben genannten Produkte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Dokumentationsbevollmächtigter: Rüdiger Keller; BLANCO Professional GmbH +Co KG
Flehinger Straße 59; 75038 Oberderdingen

Das VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut (EU-Kenn-Nr. 0366), Merianstr. 28, D-63069 Offenbach, hat das Produkt geprüft und zertifiziert. Der Zeichengenehmigungsausweis berechtigt zum Führen der untenstehenden Zeichen des VDE.

Zeichengenehmigungsausweis : 40013214

Oberderdingen, 28.01.2014

(Ort, Datum)

i.V. Braun
(Leiter Entwicklung)

i.V. Schmitt
(Leiter Qualitätsmanagement)

CE-MDLV-0029-01-1/14_de

Dokumentnr. 154 238 de Version 3.0 – 04/14

BLANCO Professional GmbH + Co KG
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81416
Telefax 07045 44-81508
service.pro@blanco.de
www.blanco-professional.de

BLANCO
PROFESSIONAL

Catering Foodservice Medical Industrial